

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3 (a) del Programa

**CX/MMP 06/7/4
Noviembre de 2005**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

Séptima Reunión

Queenstown, Nueva Zelanda, 27 de marzo-1 de abril de 2006

PROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL; PROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL; PROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL; PROYECTO REVISADO DE NORMA PARA CHEDDAR (C-1); PROYECTO REVISADO DE NORMA PARA DANBO (C-3); Y PROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EL QUESO DE SUERO

Observaciones en el Trámite 6 referentes al documento CL 2004/28-MMP, presentadas por Argentina, Australia, Canadá, Francia, Japón, los Estados Unidos y Venezuela

A) PROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL

B) PROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL

C) PROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL

ARGENTINA

Argentina sugiere eliminar del título de la Norma la palabra "*Skimmed*" y "*Desnatada (Descremada)*" en la versión en español, ya que la citada Norma también contempla los productos parcialmente descremados y podría llevar a confusión.

AUSTRALIA

Australia apoya la finalización de estas normas sin ninguna otra modificación. Australia recomienda que en la próxima reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos se acuerde remitir estos proyectos de norma a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 8.

CANADÁ

Segundo párrafo de la Sección 7.2:

Canadá desea señalar que el informe final de la 6ª Reunión del CCMMP (Alinorm 04/27/11) no refleja las enmiendas efectuadas al proyecto de informe durante su adopción el 30 de abril de 2004. Durante la adopción del mismo, Canadá solicitó que se enmendara el informe y los Anexos III, IV y V, a fin de que el texto incorporara, "...Cuando así lo requiera el país de venta al por menor, el nombre del alimento incluirá el nombre de uso común del vegetal de donde se obtiene la grasa o aceite, o en una declaración aparte". El Comité ya había dado su aprobación a esta enmienda a pesar de lo cual, no aparece en el informe final.

Asimismo, Canadá planteó este tema en la última reunión del CCFL y contó con el apoyo de México y Suiza al respecto. En respuesta, el CCFL tomó nota del pedido en su informe y solicitó al CCMMP que revisara el párrafo para mayor aclaración o enmienda¹.

FRANCIA

Las autoridades francesas apoyan el avance de las normas a la próxima etapa de tramitación. Destacan la necesidad de retener la sección referente a la denominación de productos en su estado actual, ya que las disposiciones permiten una clara distinción entre los productos contemplados en esta norma y los productos exclusivamente lácteos, y ofrecen un cierto grado de flexibilidad para el uso de denominaciones reconocidas por la legislación nacional.

ESTADOS UNIDOS

Proyecto de Norma para una mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal

3.4 Composición

Los EEUU recomiendan suprimir los corchetes y establecer un nivel mínimo total de grasa del 8%.

VENEZUELA

Se propone el siguiente nombre como título del documento ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE EVAPORADA DESCREMADA Y GRASA VEGETAL

LUGAR DEL TEXTO	DONDE DICE:	DEBE DECIR:
Página 41 Sección 3.4 Composición	Mezcla de leche desnatada/descremada evaporada adicionada y grasa vegetal.	Mezcla de leche descremada evaporada y grasa vegetal.
Página 41 Sección 3.4 Composición	Mezcla de leche desnatada/descremada evaporada adicionada y grasa vegetal.	Mezcla de leche semidescremada /parcialmente evaporada y grasa vegetal.
Página 42 Sección 7.1	Mezcla de leche desnatada/descremada evaporada y grasa vegetal. Mezcla de leche semidescremada/descremada evaporada y grasa vegetal	Mezcla de leche descremada evaporada y grasa vegetal. Mezcla de leche semidescremada /parcialmente evaporada y grasa vegetal.
Página 43 Sección 7.5 Aviso		Mezcla de leche semidescremada /parcialmente evaporada y grasa vegetal.

Se propone el siguiente nombre como título del documento ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA EN POLVO DE LECHE DESCREMADA Y GRASA VEGETAL

LUGAR DEL TEXTO	DONDE DICE:	DEBE DECIR:
Página 44 Sección 3.3 Composición	Mezcla de leche parcialmente desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	Mezcla en polvo de leche parcialmente descremada y grasa vegetal. Se recomienda como mínimo total de grasa 26 % m/m
Página 45 Sección 3.3 Composición	Mezcla de leche parcialmente desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	Mezcla en polvo de leche parcialmente descremada y grasa vegetal.
Página 45. Sección 4. Aditivos	Endurecedores	Reguladores de texturas

¹ ALINORM 05/28/22, Informe de la 33^a Reunión del CCFL, párrafo 18.

Página 44 Sección 7.1	Mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo. Mezcla de leche parcialmente desnatada (descremada) con grasa vegetal en polvo	Mezcla en polvo de leche parcialmente descremada y grasa vegetal. Se recomienda incluir porcentaje de grasa total en el rotulado. Mezcla en polvo de leche parcialmente descremada y grasa vegetal. Se recomienda incluir porcentaje de grasa en el rotulado.
Página 46 Sección 7.5 Aviso		Incluir. "El producto contiene lecitina"

Se propone el siguiente nombre como título del documento ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA CONDENSADA AZUCARADA Y GRASA VEGETAL

Se recomienda el nombre de azucarada por ser más específico que edulcorada.

LUGAR DEL TEXTO	DONDE DICE:	DEBE DECIR:
Página 48 Sección 3.3 Composición	Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal. Mínimo de grasa total 7 – 8 % m/m. Mezcla de leche condensada edulcorada parcialmente desnatada (descremada) y grasa vegetal.	Mezcla de leche descremada condensada edulcorada y grasa vegetal. Se recomienda 8 % m/m. Mezcla de leche parcialmente descremada condensada edulcorada y grasa vegetal.
Página 50 Sección 7.1	Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal. Mezcla de leche condensada edulcorada parcialmente desnatada (descremada) y grasa vegetal.	Mezcla de leche descremada condensada edulcorada y grasa vegetal. Mezcla de leche parcialmente descremada condensada edulcorada y grasa vegetal.
Página 50 Sección Advertencia	7.5 La sección 7.5 Advertencia debe decir Aviso, para ser consistente con los otros documentos	Incluir. "El producto contiene lecitina"

PROYECTO REVISADO DE NORMA PARA CHEDDAR (C-1)

ARGENTINA

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.2. Ingredientes Permitidos

Argentina sugiere eliminar los corchetes del párrafo: "*Enzimas inocuas e idóneas para mejorar el proceso de maduración*".

3.3 COMPOSICIÓN

Argentina está de acuerdo con el nivel de referencia propuesto para la materia grasa sobre sustancia seca, se sugiere eliminar los corchetes de la versión en inglés (cabe destacar que en la versión en español no figuran los corchetes).

AUSTRALIA

En la Sección 2 – Descripción, se debería retener la referencia anterior con respecto a las enzimas para intensificar el proceso de maduración y, por consiguiente, sugerimos suprimir los corchetes y retener el texto correspondiente ("incluida la adición de enzimas para intensificar el proceso de maduración"). El uso de las enzimas para intensificar el proceso de maduración constituye una práctica aceptada internacionalmente en la elaboración de queso.

Con referencia al nivel de grasa, Australia apoya el nivel "del 48 al 60%" y, por consiguiente, recomienda suprimir los corchetes.

De aceptarse las modificaciones descriptas anteriormente, Australia apoya el avance del Proyecto Revisado de Norma para Cheddar (C-1) para su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 8.

CANADÁ

Canadá apoya suprimir los corchetes de la Sección 2- Descripción y de la Sección 3.2- Ingredientes Permitidos, referente a la adición de enzimas para intensificar el proceso de maduración. Dichas enzimas ya están permitidas en la norma actual Codex Stan C-1-1966, y no se justifica dejarlas de lado.

FRANCIA

Las autoridades francesas desean retener, en la reglamentación de etiquetado, la mención del país de fabricación en ambas normas y en los otros proyectos de norma para quesos individuales.

ESTADOS UNIDOS**2. Descripción**

Los EEUU recomiendan suprimir los corchetes del segundo párrafo, para que diga: “Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración, incluida la adición de enzimas para intensificar el proceso de maduración, siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado”.

3.2 Ingredientes Permitidos

Los EEUU recomiendan suprimir los corchetes de manera de incluir en la lista de ingredientes permitidos “enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración”.

3.3 Composición

Los EEUU recomiendan suprimir los corchetes y establecer un nivel de referencia del 48% al 55%.

VENEZUELA

LUGAR DEL TEXTO	COMENTARIOS
Página 51 Sección 2 Descripción	En la descripción del producto se reduce significativamente el tiempo de maduración con relación a la Norma Codex vigente, disminuyendo el tiempo de 3 – 12 meses a 5 semanas a una temperatura de 7 – 15 ° C. En este sentido, el subcomité venezolano, solicita cual fue el criterio utilizado para definir la propuesta de maduración del queso.
Página 51 Sección 3.2 Ingredientes permitidos	El subcomité venezolano no esta de acuerdo con la utilización de Harinas y almidones, maíz, trigo y patata en la elaboración del producto, ya que considera que esto afecta la calidad e identidad del producto.
Página 52 Sección Composición	3.3 La Tabla no es clara. Se recomienda definir el contenido de grasa en extracto seco (m/m) y el contenido de extracto seco mínimo (m/m) correspondiente. Asimismo, se recomienda 48 % o más bajo, pero siempre que la grasa no se sustituya por otro tipo grasa. Asimismo, no se entiende el llamado que hace referencia a la Norma Codex para el uso de términos lecheros.

PROYECTO REVISADO DE NORMA PARA DANBO (C-3)**ARGENTINA****3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS**

Argentina sugiere eliminar los corchetes del párrafo: "Enzimas inocuas e idóneas para mejorar el proceso de maduración".

AUSTRALIA

En la Sección 2 – Descripción, se debería retener la referencia a las enzimas para intensificar el proceso de maduración y, por consiguiente, sugerimos suprimir los corchetes y retener el texto correspondiente (“incluida la adición de enzimas para intensificar el proceso de maduración”). El uso de las enzimas para intensificar el proceso de maduración constituye una práctica aceptada internacionalmente en la elaboración de queso.

Durante la 6ª Reunión del CCMMP Australia se opuso totalmente a que se suprimiera de la Sección 2 - Descripción la disposición sobre la maduración para el Danbo destinado a ulterior elaboración. Se debería incorporar nuevamente la última oración de la Sección 2 (es decir, “El Danbo destinado a ulterior elaboración no necesita mostrar el mismo nivel de maduración”), a fin de armonizar el texto con la terminología del Proyecto Revisado de Norma para Cheddar (C-1).

Si la 7ª Reunión del CCMMP decide que la oración mencionada anteriormente (“El Danbo destinado a ulterior elaboración no necesita mostrar el mismo nivel de maduración”) no debe incorporarse a la Sección 2, Descripción del Proyecto Revisado de Norma para Danbo (C-3), la supresión de dicha oración no debe ser vista como una cuestión horizontal que afecte las otras normas para quesos individuales que actualmente están en el Trámite 4.

De aceptarse las modificaciones descriptas anteriormente, Australia apoya el avance del Proyecto Revisado de Norma para Danbo (C-3) para que sea adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 8.

CANADÁ

Canadá apoya suprimir los corchetes de la Sección 2- Descripción y de la Sección 3.2 - Ingredientes Permitidos, referent a la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración.

FRANCIA

Las autoridades francesas desean retener, en la reglamentación de etiquetado, la mención del país de fabricación en ambas normas y en los otros proyectos de norma para quesos individuales.

ESTADOS UNIDOS**Descripción**

Los EEUU recomiendan suprimir los corchetes del segundo párrafo, para que diga: “Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración, incluida la adición de enzimas para intensificar el proceso de maduración, siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado”.

3.2 Ingredientes Permitidos

Los EEUU recomiendan suprimir los corchetes de manera de incluir en la lista de ingredientes permitidos “enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración”.

VENEZUELA

LUGAR DEL TEXTO	COMENTARIOS
Página 56 Sección 2 Descripción	En la descripción del producto se establece 3 semanas a una temperatura de 12 – 20 ° C. En este sentido, el subcomité venezolano, solicita cual fue el criterio utilizado para definir la propuesta de maduración del queso.
Página 56 Sección 3.2 Ingredientes permitidos	El subcomité venezolano no esta de acuerdo con la utilización de Harinas y almidones, maíz, trigo y patata en la elaboración del producto, ya que considera que esto afecta la calidad e identidad del producto.
Página 57 Sección 3.3 Composición	La Tabla no es clara. Se recomienda definir el contenido de grasa en extracto seco (m/m) y el contenido de extracto seco mínimo (m/m) correspondiente. Asimismo, se recomienda como nivel mínimo el contenido de grasa 45 % o más bajo, pero siempre que la grasa no se sustituya por otro tipo grasa. Asimismo, no se entiende el llamado que hace referencia a la Norma Codex para el uso de términos lecheros.
Página 58	No se tiene información técnica referente a la utilización de Talco en este

Sección 4 Aditivos alimentarios	producto.
--	-----------

PROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EL QUESO DE SUERO

AUSTRALIA

Con respecto a la viñeta 2.1 de la Sección 2 – Descripción, referente a la proporción de caseína/proteína de suero, Australia está de acuerdo con la terminología del texto que está entre corchetes, o sea que la proporción “deberá exceder la de la leche”. Una proporción de 1 o inclusive del 0,8 podría excluir ciertos quesos que actualmente se comercializan internacionalmente. Por lo tanto recomendamos suprimir los corchetes del texto que dice “La proporción de proteína de suero a caseína en el producto obtenido por medio de la coagulación del suero, deberá exceder la de la leche”.

Australia apoya la finalización de las normas sin ninguna otra modificación. Australia recomienda que en la próxima reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos se acuerde remitir este proyecto revisado de norma a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 8.

CANADÁ

Canadá apoya suprimir los corchetes de la Sección 2.1- Descripción. La declaración de que la proporción de proteína de suero a caseína deberá exceder la de la leche es coherente con la Sección 3.1 en la cual se menciona que se permiten materias primas que incluyan suero y leche. Ello permite una continuidad en las normas para quesos y queso de suero.

FRANCIA

Durante la 6ª Reunión del CCMMP, las autoridades francesas propusieron agregar a la descripción de estos productos una proporción mínima de proteína de suero a caseína superior a 1.

El proyecto de norma en el trámite 5 (Cf. ALINORM 04/27/11 Anexo XXII) incluye entre corchetes una frase referente a la proporción de proteína de suero a caseína.

Contemplando la posibilidad de que el Comité tenga dificultad en llegar a un acuerdo sobre una cifra exacta, las autoridades francesas sugieren agregar el texto siguiente al final de la oración:

“La proporción de proteína de suero a caseína en el producto obtenido por medio de la coagulación del suero, deberá exceder significativamente la de la leche”.

JAPÓN

Sección 2 (Descripción) 2.1: última oración del segundo párrafo:

Proponemos suprimir los corchetes de la última oración del segundo párrafo en la sección Descripción del Proyecto de Norma.

“La proporción de proteína de suero a caseína en el producto obtenido por medio de la coagulación del suero, deberá exceder la de la leche”.

Fundamento: Se garantiza flexibilidad con respecto a la proporción en cuestión.

Sección 2 (Descripción) 2.2: primera oración del párrafo:

Proponemos agregar las siguientes palabras subrayadas después de “por evaporación térmica del suero” y efectuar algunas modificaciones de estilo a la redacción.

“ 2.2 El queso de suero obtenido por medio de la concentración del suero se produce por evaporación térmica del suero, o una mezcla de suero y leche, nata (crema), u otras materias primas de origen lácteo, a una concentración que permita al queso acabado obtener una forma estable, o aplicando otras técnicas, tales como la técnica de la membrana”.

Fundamento: Sugerimos agregar la oración “o aplicando otras técnicas, tales como la técnica de la membrana” debido a que existe una variedad de métodos prácticos además de la evaporación térmica.

ESTADOS UNIDOS

2. **Ámbito**

Los EEUU recomiendan suprimir los corchetes de la última oración del segundo párrafo, para que diga:

“La proporción de proteína de suero a caseína en el producto obtenido por medio de la coagulación del suero, deberá exceder la de la leche”.

VENEZUELA

LUGAR DEL TEXTO	COMENTARIOS
Página 136 Sección 3.3 Composición	No se incluye la Tabla de Composición referente a los contenidos de grasa en extracto seco (m/m) y el contenido de extracto seco mínimo (m/m) correspondiente, los cuales son de importancia para la identidad del producto.